

Plunder von hoher Qualität sollten duftig-luftig, fein blättrig, golden, mit kurzem Biss, innen saftig und außen mit knuspriger Kruste sein – also einfach ein Genuss!

Alles Plunder!

So vielseitig, so einfach – mit diesen Produkten:	CrossQuick	HefeQuick	Butter-Hefeteig
Artikel-Nummer	1465325	1495025	1493225
Gebindegröße	25 kg-Sack	25 kg-Sack	25 kg-Sack
Zugabemenge pro kg Mehl	5%	16 %	100 %
erforderliche Zutaten	Mehl, Zucker, Butter oder Backmargarine, Hefe, Eier, Salz, Wasser, (Zieh fett)	Mehl, Zucker, Butter oder Backmargarine, Hefe, Eier, Wasser, (Zieh fett)	Hefe, Eier, Wasser, (Butterziehplatte)
für Butterplunder geeignet	ja	ja	ja
tiefkühlstabil	ja	ja	ja

Grundrezepte

Plunderteig mit HefeQuick

2500 g Weizenmehl Type 550
400 g HefeQuick
250 g Backmargarine oder Butter, weich
100 g Zucker
175 g Hefe
300 g Eier
900 g Wasser, ca.
2000 g Ziehmargarine oder Butterziehplatte

Spiralknetzer:
3 + 4 Minuten
Teigtemperatur:
20 bis 22 °C

Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- Ziehmargarine oder die Butterziehplatte in 3 einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Tipp: Für die Herstellung von Schnecken und Striezel

8000 g Hefeteig (hergestellt aus Butter-Hefeteig, HefeQuick oder CrossQuick)
2000 g Ziehmargarine oder Butterziehplatte

Herstellung

- siehe Grundrezept Plunderteig mit HefeQuick

Plunderteig mit CrossQuick

3000 g Weizenmehl Type 550
150 g CrossQuick
300 g Butter oder Backmargarine
300 g Zucker
200 g Hefe
400 g Eier
50 g Salz
900 g Wasser (evtl. 20% Crush-Eis verwenden)
2000 g Ziehmargarine oder Butterziehplatte

Spiralknetzer:
2 + 2 Minuten
Teigtemperatur:
18 bis 20 °C

Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Ziehmargarine oder die Butterziehplatte in 3 einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen und beim Tourieren eine Teigdicke von 9 mm nicht unterschreiten.
- Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Plunderteig mit Butter-Hefeteig

3000 g Butter-Hefeteig
1000 g Wasser, kalt
300 g Eier
200 g Hefe
2000 g Ziehmargarine oder Butterziehplatte

Herstellung

- siehe Grundrezept Plunderteig mit HefeQuick

PLUNDERGEBÄCKE

sind einfach zu verarbeiten, hervorragend TK-geeignet und lassen sich bestens – und somit kostenorientiert – auf Vorrat herstellen und einfrieren!

- Variieren Sie die **Form** Ihrer Plundergebäcke: Rund, eckig, als Kamm, Zopf, Twister, Schiffchen oder Hörnchen, als Striezel, Halbmond oder Fächer, als Ring oder Brezel, Familien-XXL-Version oder im Mini-Format – so gestalten Sie Ihr Sortiment immer wieder neu und überraschend.
- Gehen Sie auf die Bedürfnisse Ihrer Kunde ein – mit der **Größe** Ihrer Plunder: Machen Sie den klassischen Obstplunder mal besonders groß. Dann wird daraus der Sonntag-nachmittag-Familienplunder. Oder backen Sie Minis. Sie zeigen dadurch ein **breiteres Sortiment** und Ihr Kunde kann durch die kleine Größe mehrere Sorten auf einmal testen. Verkaufen Sie zum Beispiel 6 Minis als Kaffeeklatsch-Sortiment.
- Bieten Sie Ihre verschiedenen Striezel als **Schnittware** an.
- Geben Sie den Gebäcken neue **Namen** und benennen Sie sie zielgruppen-, saison- oder anlassbezogen, z. B. Frühstück-Plunder, Büro-Trio (Minis), Süße Plunder Pause, Sportler-Ecke, Frühling-Brezel, Party-Plunder. Machen Sie aus einfachen Gebäcken wie einer Puddingbrezel mit wenig Aufwand **trendige Gebäckkreationen** – z. B. die Latte Macchiato-Brezel. Oder geben Sie Ihren Gebäcken Bezug zu Ihrer Region (z. B. Hamburger Schiffchen).

02.2012 Big/Que



Ideen, Ideen, Ideen!

Minis sind impulsstark und erwecken – praktisch verpackt – besonderes Interesse!



Passend Portioniertes
verführt zum Probieren!

Ein echter Hingucker:
Der Familien-Plunder in XXL.



MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN - GRUPE



Nr. 470

PLUNDER Vielfalt

klassisch

trendy

neu in Form



Tradition

Vor über 150 Jahren begann Hofbäcker Albæk in Kopenhagen, Plundergebäcke herzustellen. Die Technik hatte er von Wandergesellen aus Österreich und Deutschland abgeschaut, die ihrerseits von Bäckern in Wien gelernt hatten, Butter in einen Hefeteig zu rollen. So entstanden außergewöhnlich leichte und luftige Gebäcke, die schon Kaiserin Maria Theresia zu schätzen wusste.

Heute sind Plundergebäcke beliebte Dauerbrenner und man findet sie in jeder Kuchentheke.

Trend

Plundergebäcke sind Tausendsassa und erfüllen die Anforderungen an innovative, trendige Feingebäcke in jeder Hinsicht. Diese bäckertypischen Snacks sind klassische Mitnahmeprodukte, eignen sich hervorragend für das to-go-Geschäft, bringen – richtig gemacht – Farbe in die Theke und beleben so das Impuls-geschäft.

Top in Form

Für die moderne Bäckerei sind das Sortiment und der Marktauftritt die entscheidenden Erfolgsfaktoren.

Heben Sie sich mit einem Sortiment auf gehobenem Niveau, mit absoluter Frische und einem ideenreichen Angebot ab. Erzielen Sie Mehrwert durch Sortenvielfalt und Frischekompetenz.

Plundergebäcke in ihrer großen Vielfalt bieten

Ihnen dafür unendliche Möglichkeiten. Ob offen oder geschlossen, groß oder klein, mit Obst, Creme oder Pudding, aprikotiert, mit Fondant oder Glasur – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und auch die **Form** der Gebäcke sollte Ihre Kreativität beflügeln – denn so überraschen Ihre Plunder mit immer neuer attraktiver Optik! Trendige und saisonale **Geschmacksrichtungen** und abwechslungsreiche **Dekorationen** bieten Ihnen weitere Möglichkeiten, diesen „Smart“-Snacks ihre individuelle Note zu verleihen und sich damit vom Wettbewerb abzusetzen. Ein weiteres Plus: Plunder lassen sich rationell herstellen und haben eine gute Frischhaltung.

PLUNDER – MAL ANDERS!

- Ihre Kunden schätzen** Sortenvielfalt, Frische, Qualität
- Ihre Kunden wünschen** Emotion, Erlebnis, Abwechslung
- das Aussehen Ihrer Gebäcke ist kaufentscheidend**

Plundergebäcke sind

- klassische Feingebäcke, aber auch modern und trendy
- bäckertypische Snacks
- klassische Mitnahmeprodukte
- lassen sich unendlich variieren

Bieten Sie Ihren Kunden ein Plunder-Sortiment...

in höchster Qualität, mit
attraktiver Optik, absoluter
Frische, immer neuen Ideen

...und nutzen Sie die Möglichkeiten verschiedener

Größen, Formen,
Geschmacksrichtungen,
Dekorationen, Veredelungen

SIE WERDEN SEHEN, WAS ALLES IM PLUNDER STECKT!

Wir laden Sie ein, mit unseren Anregungen die grenzenlosen Möglichkeiten von Plundergebäcken zu entdecken.

Neu in Form



Engelsflügel

ca. 55 Stück

1200 g

Plunderteig

siehe Grundrezept

Füllung

750 g Mandelkrone

35 g Wasser

glatt rühren

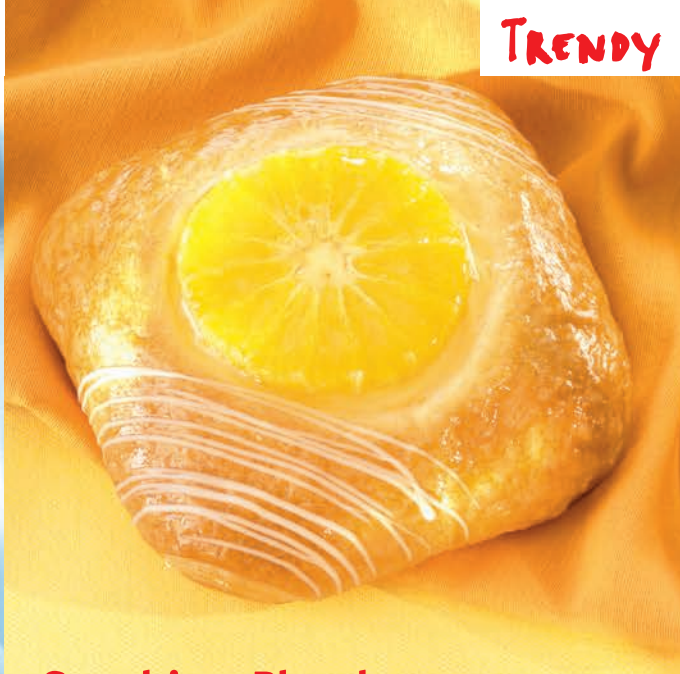
Dekor

850 g Aprikosenkonfitüre

300 g Mohrenglanz Vanille

100 g Erdbeer-Drops/Gocce Fragola

Trendy



Sunshine-Plunder

ca. 45 Stück

2400 g

Plunderteig

siehe Grundrezept

Füllung

500 g Orangetto

300 g Wasser

50 g Eier

100 g Joghurt

glatt rühren

Dekor

900 g Orangenscheiben, gut abgelaufen, 45 Stück

700 g Geleeguss mit Colorado gelb

100 g Mohrenglanz Vanille

Klassisch



Kaffeestreifen

ca. 5 Stück

2000 g

Plunderteig für Striezel und Schnecken

siehe Grundrezept

1250 g Persianfüllung

625 g Rosinen

375 g Streusel

Dekor

300 g Aprikosenkonfitüre

250 g Fondant

Neu in Form



Zitronenwirbel

ca. 30 Stück

1500 g

Plunderteig

siehe Grundrezept

Limetto-Schmand-Füllung

250 g Limetto

150 g Wasser

25 g Eier

50 g Schmand

Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

200 g Butter, flüssig

250 g Limonenzucker (250 g Zucker, 5 g Limone)

Klassisch



Nuss- oder Mohn-Kreisel

ca. 36 Stück

1500 g

Plunderteig für Striezel und Schnecken

siehe Grundrezept

1000 g

Nussfüllung oder Mohnfüllung

Dekor

200 g Aprikosenkonfitüre

200 g Mohrenglanz Nuss oder Mohrenglanz Zartbitter

1000 g Fruchti-Top Kirsch oder Fruchti-Top Pflaume

Neu in Form



Sommer-Rauten

ca. 45 Stück

3000 g

Plunderteig

siehe Grundrezept

Füllung

225 g KSK

750 g Wasser

100 g Mascarpone

glatt rühren

Dekor

1500 g Fruchti-Top Erdbeere

500 g Geleeguss mit Colorado gelb

250 g Mohrenglanz Vanille

Trendy



Cocoberry-Ecken

ca. 45 Stück

2400 g

Plunderteig

siehe Grundrezept

Kokos-Cranberry-Füllung

500 g Kokoskrone

125 g Wasser, ca. 35 °C

100 g Cranberries, getrocknet, gehackt

Verrühren und 15 Min. quellen lassen, anschließend die Cranberries unterheben.

Dekor

750 g Aprikosenkonfitüre

100 g Kokosraspeln, geröstet

450 g Mohrenglanz Zartbitter

Klassisch



Fruchtkörbchen

ca. 50 Stück

3150 g

Plunderteig

siehe Grundrezept

KSK-Mascarpone-Creme

180 g KSK

600 g Wasser

80 g Mascarpone

glatt rühren

Dekor

1500 g Früchte, gemischt, z. B. Kiwi, Erdbeeren, Ananas, Sternfrucht

1000 g Geleeguss mit Colorado gelb

Herstellung

- Den Plunderteig auf 110 x 36 cm ausrollen (2,5 mm dick).
- Die Füllung aufstreichen und den Teig zweimal nach oben überklappen.
- In 2 cm breite Stücke schneiden.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren.
- Mit Mohrenglanz Vanille absetzen und die Erdbeer-Drops/Gocce Fragola aufstreuen.

Aroma-Tipp

Aromatisieren Sie die Füllung mit 60 g Eis-paste Amarena oder 50 g Eispaste Caramel.

Gebäck-Variante

Einfache Herstellung, neue Form, vielfältige Veredelungs- und Dekorationsmöglichkeiten.

Dekor-Tipp

Mit Mohrenglanz Vanille als „echter“ Engelsflügel oder klassisch aprikotiert.

Interessieren Sie sich für die Rezeptvarianten? So sprechen Sie Ihren BRAUN-Fachberater an.

Herstellung

- Den Teig auf 55 x 99 cm ausrollen (3 mm dick).
- In Quadrate 11 x 11 cm schneiden und die Ränder dünn mit Wasser abstreichen.
- Alle vier Ecken in der Mitte fest zusammendrücken, die Teiglinge umgedreht auf Bleche setzen.
- Bei 3/4 Gare in der Mitte andrücken und die Füllung eindressieren.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 bis 18 Minuten
- Nach dem Backen Orangenscheiben auflegen und mit Geleeguss abgelingen.
- Die Ränder dünn mit Mohrenglanz Vanille überspinnen.

Gebäck-Form

Außergewöhnliche Form (umgedrehtes Quadrat). Fruchtig-frische Füllung mit Orangetto.

Gebäck-Name

Ein unverwechselbarer kreativer Name macht nicht nur aufmerksam, sondern macht Lust auf Genuss – und Kauf.

Füllungs-Tipp

Auch super mit Limetto.

Herstellung

- Den Plunderteig auf 50 x 150 cm (ca. 2,5 mm dick) ausrollen, die Persianfüllung aufstreichen und die Rosinen aufstreuen.
- Den Teig in 5 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- Die Teigrollen etwas lang ziehen (60 cm) und auf Bleche legen.
- Etwas bis zur Hälfte einschneiden und ca. 10 cm breit auseinanderziehen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Aroma-Tipp

Aromatisieren Sie den Teig mit Hefeteig-Aroma und geben ihm damit eine besondere Note.

Füllungs-Variante

Probieren Sie auch mal eine andere Füllung, z. B. Käse-Mohn-Rhabarber.

Dekor-Tipp

Dekorieren Sie das Gebäck einfach anders – und überspinnen Sie mit den Mohrenglanz-Produkten mehrfarbig.

Herstellung

- Den Plunderteig auf 80 x 60 cm ausrollen (2,5 mm dick).
- Die Limetto-Schmand-Füllung auf die Hälfte des Teigstückes aufstreichen und überklappen, so dass ein Teigstück von 60 x 40 cm entsteht.
- In 2 cm breite Streifen schneiden, die Streifen an den Enden mit der Handfläche in entgegengesetzter Richtung drehen und zum Wirbel aufdrehen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 bis 18 Minuten
- Nach dem Backen mit heißer Butter abstreichen und in Limonenzucker wälzen.

Verkaufs-Tipp

Gebäck eignet sich besonders für das to-go-Geschäft.

Füllungs-Variante

Auch super lecker mit Orangetto.

Gebäck-Form

Ideal als Minis herzustellen. Abgepackt im Beutel – perfekt zum Mitnehmen und Wegnaschen.

Herstellung

- Den Teig auf 50 x 90 cm ausrollen (2,5 mm dick), die Füllung aufstreichen.
- Den Teig aufrollen und in 2,5 cm breite Stücke schneiden.
- Auf Bleche setzen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren.

Optik

Durch Veredelung und Dekoration – zum Beispiel mit Mohrenglanz – lassen sich diese Klassiker hervorragend optisch und geschmacklich aufwerten.

Geschmacks-Variante

Probieren Sie auch unsere anderen Fruchti-Top Fruchtfüllungen und variieren Sie.

Form

Dieses Rezept eignet sich auch hervorragend für Mini-Plunder.

Herstellung

- Den Plunderteig auf 55 x 99 cm ausrollen (3,5 mm dick).
- In 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- An den gegenüberliegenden Seiten ca. 1 cm vom Rand einschneiden und zu Rauten zusammenlegen.
- Die Füllung eindressieren und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 bis 18 Minuten
- Nach dem Backen mit Fruchti-Top Erdbeere füllen und mit Geleeguss abgelingen.
- Die Spitzen mit Mohrenglanz Vanille absetzen.

Gebäck-Variante

Attraktive Form und dennoch einfach in der Herstellung. Besonders frische Füllung mit KSK und Joghurt.

Dekor-Tipp

Streuen Sie auf die Erdbeer-Fruchtfüllung gehackte Pistazien.

Herstellung

- Den Plunderteig auf 55 x 99 cm ausrollen (3 mm dick).
- In Quadrate 11 x 11 cm schneiden und die Ränder dünn mit Wasser abstreichen.
- Die Kokos-Cranberry-Füllung in die Mitte aufdressieren und zu Dreiecken zusammenlegen und gut andrücken.
- Die Dreiecke auf den Seiten je dreimal einschneiden und auf Bleche legen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren.
- Die Ränder mit Mohrenglanz Zartbitter absetzen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Füllung

Diese trendige Füllung passt auch gut zu anderen Plundergebäcken.

Trend

Testen Sie auch den „heißen“ Piña Colada-Plunder mit Kokos, Ananas und einem Hauch von Rum oder den Sommerliebe-Plunder mit Erdbeer-Käse-Füllung. Und im Winter gibt's die aromatische Marzipan-Pflaumenfüllung.

Dekor-Tipp

Dekorieren Sie passend zur Füllung – denn dann wissen Ihre Kunden gleich, welcher Genuss sie erwartet.

Herstellung

- Den Teig auf 55 x 110 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammendrücken.
- Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Eistreiche abstreichen, jeweils einen Tupfen KSK-Mascarpone-Creme in die Mitte spritzen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen mit den Früchten belegen und die abgekühlten Fruchtkörbchen mit Geleeguss abglänzen.

Optik

Füllen Sie den Plunder mit Fruchti-Top Fruchtfüllungen und garnieren Sie mit gehackter Pistazie.

Trend

Wenden Sie KSK mit Mascarpone an, geben Sie einen Klecks Erdbeer-Fruchtfüllung in die Mitte und verkaufen Sie den Plunder als Erdbeer-Mascarpone-Plunder.

Saison

Belegen Sie den Plunder mit exotischen Früchten und kreieren Sie den Exotik-Plunder für den Sommer.